



HAL
open science

Étude du rôle et la place des légumeries dans la relocalisation des approvisionnements de la restauration collective en région Occitanie

Amélie Gonçalves, Isabelle Duvernoy, Matthieu Moran

► To cite this version:

Amélie Gonçalves, Isabelle Duvernoy, Matthieu Moran. Étude du rôle et la place des légumeries dans la relocalisation des approvisionnements de la restauration collective en région Occitanie. 2022. hal-03868491

HAL Id: hal-03868491

<https://hal.inrae.fr/hal-03868491>

Submitted on 16 Dec 2022

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Copyright

Etude du rôle et la place des légumeries dans la relocalisation des approvisionnements de la restauration collective en région Occitanie

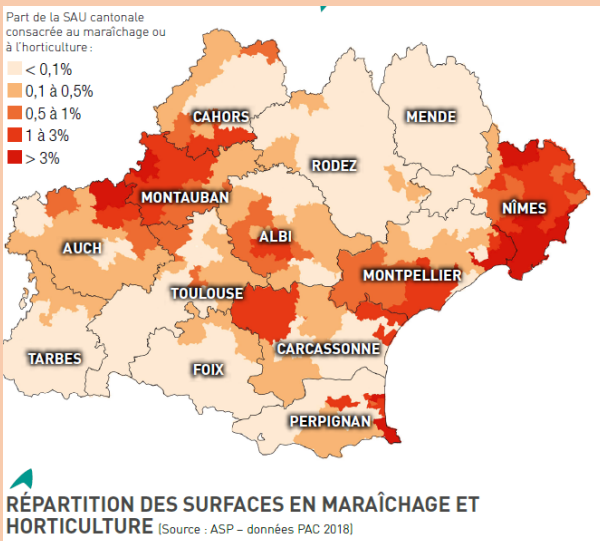
Amélie Gonçalves, Isabelle Duvernoy, Matthieu Moran

Le projet **Gouvernances Alimentaires Territorialisées en Occitanie (GATO)** étudie les gouvernances qui se construisent pour relocaliser les systèmes alimentaires.

Les travaux menés en 2020 dans le cadre du projet ont mis en relief la faible présence d'acteurs de la transformation dans la gouvernance des politiques alimentaires en Occitanie. Pourtant, des travaux académiques et des acteurs de terrain pointent l'importance de ces acteurs pour faciliter la structuration de systèmes alimentaires territorialisés, notamment pour la relocalisation des approvisionnements de la restauration collective. Le lot 3 du projet GATO conduit en 2021 a donc été consacré à l'analyse d'un type d'intermédiaire de la transformation approvisionnant en produits locaux la restauration collective : les légumeries.

Des études de cas de légumeries en Occitanie ont été menées avec pour ambition de mieux cerner la nature de ces structures, mieux comprendre les tâches qu'elles accomplissent et le rôle qu'elles jouent dans la relocalisation des approvisionnements en légumes transformés. En particulier, la manière dont elles interagissent avec les autres acteurs du territoire et les difficultés auxquelles elles sont confrontées ont été étudiées.

L'Occitanie : une région productrice de légumes mais peu dotée en outils de transformation pour la restauration collective



L'Occitanie est la 4^{ème} région maraîchère de France (chiffres de 2019) avec 17 000 ha soit 12% des surfaces françaises en maraîchage. Après un long déclin, les surfaces tendent à augmenter depuis dix ans, notamment en peri-urbain (Chambres d'agriculture d'Occitanie et CERFRANCE d'Occitanie, Agri'scopie Occitanie 2021, 56 p.). La production en bio occupe 3700 ha soit 9% des surfaces françaises. En 2021, les principales productions en termes de surface étaient melon, ail, maïs doux et courgettes (DRAAF Occitanie, 2022. Statistique Agricole Annuelle 2021). La carte ci-contre extraite d'Agri'scopie Occitanie 2021 (p.18) montre une présence contrastée de ces productions en fonction des territoires. On note également des différences de types de productions avec par exemple d'importantes surfaces en asperges dans le Lot, d'ail dans le Tarn ou de melons dans le Tarn-et-Garonne ou le Gard (DRAAF Occitanie, 2022. Statistique Agricole Annuelle 2021).

Selon les professionnels (FFLO), plus que la production, ce sont les outils de transformation adaptés à la restauration collective qui semblent manquer. Il est cependant difficile de les identifier et de les quantifier. Certaines industries agro-alimentaires (IAA) déclarent la transformation de légumes comme activité principale ou secondaire. Cependant, nombre d'entre elles réalisent des plats ou préparations à base de légumes ou sont spécialisées sur un seul produit, comme par exemple l'ail. Seules huit des 65 IAA recensées dans le fichier Sirène de l'INSEE en 2021 semblaient proposer des légumes de 4^{ème} gamme (légumes frais lavés, pelés et découpés) correspondant à un niveau de transformation adapté aux cantines/cuisines centrales. Une étude sur les outils de transformation en Occitanie en 2020 (DRAAF et INRA, 2020) a, de son côté recensé 26 ateliers publics ou privés de transformation de légumes dans la région. 12 sont des ateliers collectifs où chaque producteur vient transformer lui-même ses légumes pour diversifier sa gamme ou des façonniers qui réalisent de la transformation pour les agriculteurs. Les 14 autres structures sont associatives ou publiques et sont soit des légumeries chargées d'approvisionner la restauration collective en produits locaux, soit des ateliers pédagogiques appartenant à des centres de formation.

La légumerie : un objet multiformes

La reconstruction de filières locales est généralement un axe fort des projets et politiques alimentaires de territoires. Cette reconstruction passe par la structuration d'une offre et d'une demande locales.

Mais elle peut aussi nécessiter la présence d'outils de transformation à l'interface entre offre et demande. C'est le cas pour les légumes, pour lesquels il existe une demande en légumes transformés, en particulier par les acteurs de la restauration collective (souvent à cause du manque de main d'œuvre pour travailler les produits bruts ou par manque d'installations adéquates). De ce fait, la création de « légumeries » est perçue comme un des leviers clés de reconstruction de filières locales de légumes et de relocalisation des approvisionnements de la restauration collective.



Pourtant, l'objet « légumerie » reste à ce jour mal connu. La revue de littérature effectuée dans le cadre du présent travail a révélé qu'il a fait l'objet de très peu d'études ou de travaux de recherche. Le terme n'a pas de définition officielle et son usage est multiple. Il peut être utilisé pour désigner un atelier spécifique d'une entité plus grande, par exemple d'une cuisine centrale, ou une entité juridique dédiée à la transformation de légumes. En combinant différentes sources, on peut cependant considérer que la légumerie est avant tout, sur le plan pratique, un atelier dans lequel s'effectuent plusieurs opérations de transformation de légumes bruts en vue d'obtenir prioritairement des légumes de 4^{ème} gamme (légumes crus triés, parés, lavés et prêts à l'emploi, aussi désignés sous le terme de « fraîche découpe ») et 5^{ème} gamme (légumes cuits et prêts à l'emploi). Cette offre de légumes transformés est avant tout destinée à la restauration collective, en particulier la restauration scolaire.

Les légumeries étudiées et les données analysées

Nous avons étudié cinq légumeries en région Occitanie présentant ces caractéristiques. En revanche, à l'instar de ce qui a été montré dans des travaux menés dans le Grand ouest et Auvergne - Rhône-Alpes, ces entités se distinguent les unes des autres sur plusieurs points tels que leur processus d'émergence, la structure porteuse et la taille. Souhaitant prendre en compte leur diversité nous avons en effet sélectionné des entités différentes les unes des autres en termes de localisation, taille et statut juridique.

Caractéristiques des légumeries étudiées en juillet 2021

Nom	Localisation	Année de création	Statut juridique	Émergence	Volumes traités
Agriviva	Montpellier	2016	SAS	Réorientation de l'activité d'un grossiste existant	1000 t/an
Barquette & Cie	Realville (82)	2018	SAS	Reconversion d'une agente du Conseil de Département	200 t/an
Cuisine centrale d'Albi	Albi	2020	Service municipal	Construction d'une nouvelle cuisine centrale intégrant une légumerie pour faciliter l'incorporation de légumes locaux	3500 repas / jours
Terra Alter Gascogne	Marciac (32)	2017	SCIC	Anciens responsables d'entreprises d'insertion souhaitant développer l'insertion par l'activité de transformation	400 t/an
Terra Alter Pays d'Oc	Montans (81)	2018	SCOP	Anciens responsables d'entreprises d'insertion souhaitant développer l'insertion par l'activité de transformation	140 t/an

Pour chacune d'entre-elles nous avons mené un travail de terrain comprenant une visite de site et des entretiens semi-directifs.

L'objectif était de recueillir des éléments sur les caractéristiques de la légumerie et de son offre de produits et services, son histoire, ses modalités de coordination avec l'amont et l'aval ainsi que ses liens aux autres acteurs du territoire, en particulier collectivités et organismes agricoles. Treize entretiens ont été réalisés entre juin et octobre 2021.

- Entretiens exploratoires : FFLO, un chercheur de l'Institut Agro Montpellier travaillant sur les légumeries, un doctorant d'INRAE travaillant sur la restauration collective
- Responsables de légumeries/cuisine centrale : Agriviva, Barquette et Cie, Cuisine centrale d'Albi, Terra Alter Gascogne, Terra Alter Pays d'Oc
- Autres acteurs : Chambres d'agriculture du Tarn et du Tarn-et-Garonne, PETER Pays Midi-Quercy, Ville d'Albi, association Regain (Albi)

Des stratégies pour parvenir à s'approvisionner localement

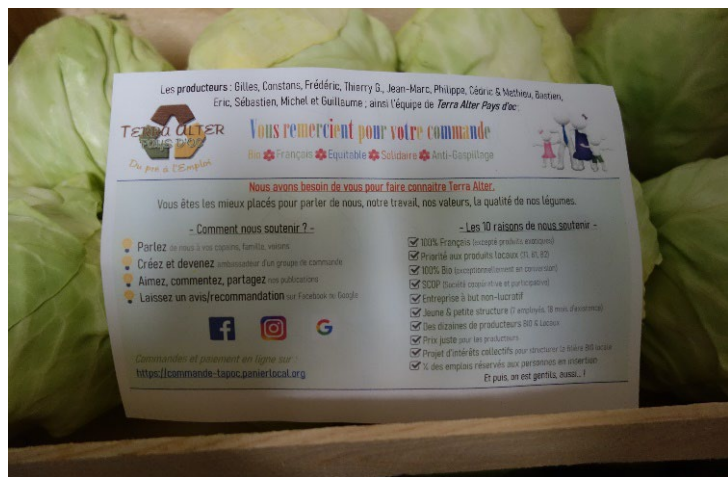
L'un des premiers défis à relever pour une légumerie est de structurer ses approvisionnements en légumes bruts. On peut parler d'un défi dans la mesure où l'offre locale ne correspond pas forcément aux besoins de la légumerie. Il peut s'agir en premier lieu d'un déficit de volumes lié au manque de productions légumières ou maraichères sur le territoire comme par exemple dans le Tarn (Terra Alter Pays d'Oc et cuisine centrale d'Albi), un département agricole peu tourné vers le maraichage. Lorsque la production est présente, celle-ci peut-être majoritairement destinée au marché de gros ou à la grande distribution, comme dans le Tarn-et-Garonne, sur le territoire de Barquette & Cie. Dans ces cas là, la légumerie, en particulier si elle traite de petits volumes, ne représente pas un débouché intéressant pour les producteurs. A prix égal, voire inférieur, ces producteurs choisissent plutôt d'écouler l'ensemble de leur production auprès d'un seul opérateur plutôt que de la fractionner et d'avoir à gérer plusieurs acheteurs. Enfin, les légumeries peuvent être moins rentables pour les producteurs que d'autres débouchés, notamment pour les producteurs vendant tout ou partie de leur production en vente directe ou circuit court. Les légumeries visent en effet l'approvisionnement de la restauration collective, en particulier scolaire, où le « coût matière » des repas est très fortement contraint et se joue souvent au centime près, notamment sur les légumes les plus consommés (carottes, pommes de terre, etc.).

Les stratégies mises en place pour contourner ces difficultés varient en fonction de légumeries. Les structures qui les portent ont a priori peu de prise directe sur le développement de la production locale de légumes, sauf dans le cas d'une légumerie intégrée à la cuisine d'une collectivité conduisant une politique alimentaire. C'est le cas à Albi où l'approvisionnement de la nouvelle cuisine centrale est articulé avec la politique de la ville en faveur du redéveloppement du maraichage sur une vaste plaine proche du centre-ville, où une association d'insertion a créé une nouvelle exploitation maraichère. Pour les autres structures étudiées, les stratégies consistent à élargir - ponctuellement ou de manière plus pérenne - le périmètre géographique des approvisionnements pour trouver des produits adéquats à un prix attractif. On observe également des stratégies de sécurisation des approvisionnements par la contractualisation avec les producteurs (les deux Terra Alter, la cuisine centrale d'Albi). Ces contrats annuels ou pluriannuels sont avant tout un engagement de la part de la légumerie à s'approvisionner auprès d'un producteur pour un volume ou montant d'achat donné. C'est une prise de risque de la part des structures, en particulier hors cuisine centrale, car fondée sur des prévisions de vente en début d'année alors que la demande peut s'avérer fluctuante.

Les légumeries ont en revanche un atout à jouer auprès des producteurs : celui d'acheter des légumes de 2^e catégorie, voire des écarts de tri qu'ils peinent à vendre ou vendent ailleurs à prix très bas (légumes abimés ou trop gros pour les standards de la distribution).

La volonté de ces structures de s'approvisionner très majoritairement auprès de producteurs locaux (des communes ou départements limitrophes) induit des contraintes spécifiques d'adaptation à l'offre en présence (absorption de pics de production par exemple) et le déploiement de stratégies pour orienter vers elles cette offre. De ce fait, l'implication dans le développement du maraichage local et/ou dans les politiques en faveur de reterritorialisation de l'alimentation est un enjeu important pour elles.

L'engagement des deux Terra Alter en la matière se traduit par le travail en étroite collaboration avec des associations de producteurs. La SCOP se fournit en priorité auprès d'une association de producteurs locaux majoritairement en bio, créée avec le soutien de la Chambre d'agriculture pour approvisionner la légumerie et une plateforme d'approvisionnement de la restauration collective, et qui a pour objectif de fournir à terme 70% des approvisionnements de la légumerie. Quant à la SCIC située dans le Gers, elle travaille en priorité avec une cinquantaine de producteurs locaux dont la moitié sont producteurs associés participant à la gouvernance de la structure.



Comme nous l'avons souligné, la cuisine centrale d'Albi, étant un service municipal, est un des maillons de la politique de alimentaire de la municipalité. Enfin, les deux autres légumeries, Agriviva et Barquette & Cie travaillent en étroite collaboration avec les collectivités, Montpellier Métropole pour Agriviva et le Pays Midi-Quercy pour Barquette & Cie.

S'adapter à la demande et définir son périmètre de distribution

Ces cinq cas d'étude montrent une évolution au fil du temps des produits, des activités et, pour les quatre structures privées, des débouchés.

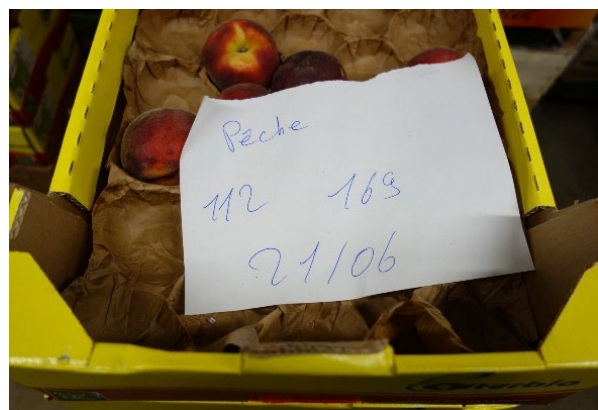
Nous avons souligné que la vocation première des structures étudiées, c'est-à-dire l'objectif commercial identifié lors de leurs créations et leur débouché principal, est l'approvisionnement de la restauration collective, en particulier scolaire. Hormis le cas de l'atelier légumerie de la cuisine centrale d'Albi, nous avons constaté cependant que la restauration collective n'est pas forcément le seul débouché des quatre légumeries privées. Ceci s'explique par plusieurs facteurs.



D'une part, la restauration scolaire étant une activité saisonnière, il importe de trouver de compléter l'activité en été, période où la production est importante. Par ailleurs, ces quatre légumeries privées ont souligné la difficulté de fidéliser les cantines avec lesquelles elles travaillent, en dehors de celles avec lesquelles il y a un marché public. Elles doivent faire un travail permanent de relance pour que les cantines commandent auprès d'elles et les montants sont parfois peu élevés. Il y a donc une certaine incertitude quant à la demande de la part de la restauration collective et la diversification des débouchés permet de sécuriser l'activité. Enfin, soulignons que nous avons rencontré ces structures en pleine période de crise liée à la pandémie de Covid 19. Ayant entraîné la fermeture temporaire des établissements, elle a renforcé (ponctuellement ?) l'enjeu de diversification des débouchés.

Ces quatre légumeries privées approvisionnent ou ont approvisionné (Barquette & Cie ne le faisait plus au moment de l'entretien) les grandes et moyennes surfaces (GMS). Ce dernier débouché occupait des parts très variables au moment des entretiens (4% chez Terra Alter Pays d'Oc, 30% chez Terra Alter Gascogne). Les stratégies vis-à-vis de la GMS sont contrastées, entre envie de développement pour Agriviva et souhait de limitation pour d'autres structures le jugeant trop fluctuant. D'autres débouchés peuvent exister comme la restauration commerciale (Terra Alter Gascogne), des paniers pour particuliers ou institutions (Terra Alter Pays d'Oc, Barquette & Cie) ou la vente à des industriels de l'agroalimentaire pour des plats préparés en été quand les cantines sont fermées (Terra Alter Gascogne).

Ceci s'accompagne pour les quatre légumeries privées, d'une diversification des services, en particulier du développement d'activités d'achat/revente sans transformation de légumes bruts ou de fruits achetés aux producteurs ou à d'autres fournisseurs - comme des grossistes - de produits transformés (par exemple boissons, produits d'épicerie pour les paniers). Cette diversification semble elle aussi guidée par la demande, en particulier celle des cantines pour lesquelles il est plus simple de s'approvisionner auprès d'un fournisseur proposant une large gamme de produits, comme le font les grands groupes qui approvisionnent habituellement la restauration. Cela facilite également l'obtention de marchés publics pour lesquels il est parfois requis qu'un même fournisseur puisse fournir des légumes et des fruits, du fait de la non séparation des lots du marché public.



A titre d'exemple, les bananes – un produit très consommé en restauration scolaire – sont régulièrement demandées aux légumeries en plus des légumes.

Enfin, la diversification des débouchés renforce cette tendance, comme par exemple dans les paniers pour particuliers où les boissons et produits autres que les légumes sont recherchés par les clients.

Par ailleurs, les légumeries étudiées tendent à faire évoluer leur offre de légumes transformés, en élargissant ou en faisant évoluer la part de produits bio, mais aussi en développant/adoptant de nouveaux procédés. Agriviva avait pour projet d'investir dans une machine de traitement par UV qui permettrait notamment de rallonger la date limite de consommation (DLC) de ses produits pour répondre à la demande des cantines et a investi pour réaliser des jus de fruits à destination de la GMS.

La cuisine centrale d'Albi a développé la surgélation, celle-ci étant en projet à Terra Alter Gascogne. Ces évolutions sont liées à plusieurs facteurs. Il y a bien entendu la volonté de répondre à une demande des cantines ou des usagers (la surgélation permettant de disposer de certains légumes locaux en dehors de la saison), mais cela permet aussi d'absorber des pics de production ou de gros volumes pour les utiliser ultérieurement. On note d'ailleurs de manière générale la volonté de ces structures d'aider dans la mesure du possible les producteurs avec lesquelles elles travaillent, en leur permettant d'écouler certains produits quand nécessaire.



Echelles spatiales d'approvisionnement et de distribution

Les légumeries étudiées se donnent pour principe de privilégier les approvisionnements locaux. Le local renvoie d'abord au département pour trois des structures (la cuisine centrale d'Albi, Barquette & Cie et Terra Alter Pays d'Oc même si cette dernière s'approvisionne aussi dans les départements limitrophes). Les deux autres structures ont des aires plus étendues, jusqu'à 180 km pour Terra Alter Gascogne, Agriviva s'approvisionnant à 80% auprès de producteurs d'Occitanie (en particulier ex Languedoc-Roussillon) et PACA. Cependant, ces aires ne fournissent pas la totalité des produits. Les contraintes de prix, le type de produits demandés par les cantines ou les contraintes locales de production peuvent amener les légumeries à acheter des légumes directement à des producteurs de zones où le coût de revient est plus faible (par exemple Hauts-de-France pour les pommes de terre dans un cas, voire en Espagne dans un autre cas). Des approvisionnements bien moins importants auprès de grossistes peuvent aussi avoir lieu. Des critères politiques peuvent aussi expliquer la configuration de ces aires d'approvisionnement dans la mesure où les collectivités contribuant au financement des légumeries les incitent à travailler en priorité avec des producteurs du périmètre de cette collectivité.

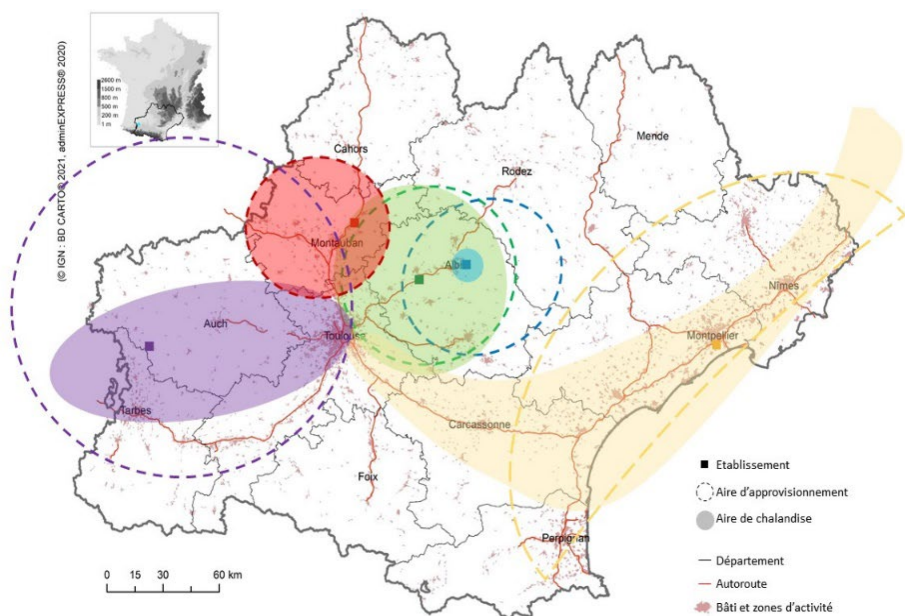
Les aires de chalandise recoupent pour partie celles d'approvisionnement. Ainsi Barquette & Cie fournit exclusivement des cantines de son département (Tarn-et-Garonne). Agriviva travaille pour sa part en grande partie avec des cantines de la métropole montpelliéraine et du département de l'Hérault mais a une aire de chalandise allant de Toulouse à Nice, affichant la volonté, à terme, d'approvisionner des cantines dans l'ensemble de la région Occitanie. Quant aux deux Terra Alter, on note certes une convergence des aires d'approvisionnement et de chalandise, mais aussi une tendance à fournir des cantines/cuisines centrales autour de Toulouse. Trois des légumeries étudiées tendent ainsi – sans délaisser les autres établissements – à rechercher des marchés dans des cuisines de taille moyenne ou grande. Outre ces critères de taille et de volume de demande, les choix des collectivités en matière de priorité accordée à l'approvisionnement local et de modes de gestion des cantines contribuent à expliquer ces aires de chalandise.

Enfin, ces périmètres s'expliquent pour partie par les coûts de transport et les choix logistiques. Les quatre légumeries privées proposent la livraison aux cuisines/cantines. Terra Alter Gascogne et Terra Alter Pays d'Oc effectuent elles-mêmes les livraisons alors que les deux autres font appel à des transporteurs. Elles assurent également une partie de la logistique amont en collectant des légumes chez leurs fournisseurs.

L'enjeu de convergence entre aires d'approvisionnement et de livraison est donc important pour garantir la viabilité de ce mode de fonctionnement.

Quant à Agriviva, Barquette & Cie et la cuisine centrale d'Albi leurs aires sont aussi contraintes par les coûts de transport facturés sur ces produits à faible valeur ajoutée.

La carte ci-contre montre pour chaque établissement et à dire d'acteurs les aires d'approvisionnement direct et récurrents auprès de producteurs et les aires de chalandise. Les approvisionnements plus ponctuels en dehors de la région Occitanie ne sont pas représentés.



La légumerie : un intermédiaire multifonctionnel pour une relocalisation à géométrie variable

Notre travail met en évidence la diversité des entités nommées légumeries et montre toute la complexité du travail qu'elles accomplissent.

Elles peuvent être en premier lieu un atelier spécifique d'une entité plus grande, par exemple d'une cuisine centrale ou bien une entité entière dédiée à la transformation de légumes, majoritairement de 4ème gamme et principalement, voire exclusivement, à destination de la restauration collective.

Elles sont cependant plus que cela. Si elles se distinguent par leur taille et leur structure juridique, les légumeries observées – ou, le cas échéant, l'entité dans laquelle elles sont comprises – apparaissent toutes comme des intermédiaires assurant un ensemble de fonctions pour la mise en lien de l'offre et de la demande locale, voire contribuant à la structuration de cette offre et de cette demande, qui ne vont pas de soi. La mise en lien entre offre et demande se fait au travers des activités logistiques et de commercialisation environnant celle de transformation. Outre cette circulation des flux de légumes de l'amont vers l'aval, elles contribuent également à transmettre les informations quant à l'origine et la qualité des produits locaux à leurs clients et peuvent en retour répercuter aux producteurs des informations/attentes de l'aval.

Au-delà, elles concourent au développement de l'offre locale pour la restauration collective en convaincant des producteurs de se tourner vers ce débouché. Elles tissent pour cela des partenariats parfois très étroits avec certains producteurs pour sécuriser les productions et penser l'adéquation de ces dernières avec la demande en termes de volumes et de variétés. Elles contribuent aussi à construire la demande en exerçant un travail permanent auprès des cantines pour les inciter à recourir à plus de produits locaux et de saison, voire en les aidant à mesurer leurs besoins en légumes locaux comme le fait Barquette et Cie.

Ceci montre que la relocalisation des approvisionnements de la restauration collective, notamment scolaire, ne va pas encore de soi. Les légumeries étudiées, hormis celle de la cuisine centrale d'Albi, ont de ce fait un important travail à accomplir pour trouver leur équilibre, en particulier économique. A ce stade, l'un des moyens d'y parvenir est de dessiner une relocalisation à géométrie variable. D'un côté, elles s'approvisionnent à plus grande distance, soit auprès de grossistes, soit auprès de producteurs d'autres régions pour certains légumes très consommés et pour lesquels le critère de prix est très important pour les cantines. Le recours aux grossistes permet aussi de compléter leur gamme avec des produits exotiques pour satisfaire la demande de la restauration collective. D'un autre côté, elles démarchent des cantines/cuisines éloignées de plusieurs dizaines de kilomètres, voire plus, car les plus proches commandent peu ou pas, ou constituent un débouché peu intéressant du fait de leur faible taille.

Les légumeries, qu'elles soient intégrées à une cuisine centrale ou qu'elles constituent des entités indépendantes jouent donc bien un rôle important pour la relocalisation de l'approvisionnement de la restauration collective. Ce travail est grandement facilité quand il est couplé à une politique alimentaire volontariste visant une l'augmentation de la part de légumes locaux dans les repas et le maintien, voire le développement, de la production locale de légumes. Cela pose la question des échelles auxquelles il faut envisager de telles structures. Sans cela, il existe un risque de développement de légumeries ne trouvant pas toutes leur équilibre économique et, à terme, en concurrence pour leurs approvisionnements en légumes bruts et pour leurs débouchés.

Nous remercions toutes les personnes qui ont participé à cette étude.

Bibliographie indicative

- Abadie M., Morvan C., Le Velly R., 2017, *Enquête sur 6 légumeries en Pays de la Loire*. Document de synthèse : Analyse et enseignements transversaux. 11
- DRAAF, INRA, 2020, *Les ateliers de transformation agroalimentaire en Occitanie*.
- Fédération des Fruits et Légumes, 2016, *La transformation de fruits et légumes en Languedoc-Roussillon. Situation et perspectives de développement pour la filière régionale*.
- Gira Foodservice, 2020, *Panorama de la consommation hors domicile 2018*. Divonne-les-Bains, Gira Foodservice.
- Labarthe J., Baudet S., 2021, *Transition alimentaire, outils de transformation et plateformes logistiques*. Banques des territoires, juin 2021.
- Noel J., Dogot T., Maréchal K., 2019, *Approvisionnement local de la restauration hors domicile, structures d'intermédiation et circuits courts alimentaires de proximité. Une triade performante ? Eléments et perspectives de réflexions wallonnes*. 13èmes Journées de recherches en sciences sociales Sfer Inrae Cirad, Bordeaux.